

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 1» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Видягиной Ирины Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Общепит-3», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Вагаповой Насимы Гафуровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации питания воспитанников, на базе помещений Заказчика, переданных по акту на основании договора о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование, на условиях, определенных настоящим договором и в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.2. Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами Исполнителя в помещениях Заказчика посредством реализации основного (организованного) меню, индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, натуральными нормами питания, соответствующими среднесуточному набору пищевых продуктов для воспитанников дошкольных образовательных учреждений, согласованного с Исполнителем.

1.3. Срок оказания услуг: с 09.01.2025 г. по 31.12.2029 г.

1.4. Место оказания услуг: пищеблок Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 1», расположенный по адресу: г. Стерлитамак, ул. Худайбердина, д.176.

1.5. Общее количество воспитанников: количество воспитанников может изменяться в зависимости от фактической посещаемости дошкольного образовательного учреждения.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

2.1. «Исполнитель» обязуется:

2.1.1. Осуществлять своими силами приготовление пищи для воспитанников в соответствии с требованиями к организации питания, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и условия договора в пищеблоке Заказчика, переданного по договору о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование.

2.1.2. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг, их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания, пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также соответствующим национальным и межгосударственным стандартам.

2.1.3. Исполнитель должен соответствовать основным требованиям, предъявляемым к предприятиям, осуществляющим деятельность по организации горячего питания детей дошкольного возраста, установленные действующим законодательством

2.1.4. Организовать на базе пищеблока образовательного учреждения горячее питание, с широким ассортиментом блюд и изделий для дошкольного питания, высокого качества, с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептов и технологическими нормативами, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ежедневно в дни работы дошкольного учреждения. Готовые блюда, напитки, кондитерские изделия, используемые для дошкольного питания должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.1.5. Организовать на базе пищеблока образовательного учреждения горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин) для всех категорий воспитанников в соответствии с основным (организованным) меню, индивидуальным меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, натуральными нормами питания, натуральными нормами питания, соответствующими среднесуточному набору пищевых продуктов (приложение №6).

2.1.6. Разработать и согласовать основное (организованное) меню с Заказчиком, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями ХАССП для всех воспитанников, в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном (специализированном питании). Примерное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель с учетом режима деятельности учреждения для каждой возрастной группы воспитанников.

2.1.7. В соответствии с основным (организованным) меню на базе образовательного учреждения организовать питание воспитанников с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептур и технологическими нормативами, действующими требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. В исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

В индивидуальном порядке разработать и организовать приготовление рационов для детей, нуждающихся в специализированном питании (аллергия, сахарный диабет и прочее).

2.1.8. Определять необходимые объемы (потребность) закупаемых товаров для организации питания самостоятельно. Осуществлять закупки товаров для приготовления продукции установленного ассортимента и качественных характеристик с сопровождающими документами, используемыми для детского питания и свидетельством о государственной регистрации.

2.1.9. Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами Исполнителя.

2.1.10. Организовать приготовление блюд и изделий в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключающими продукты с раздражающими свойствами.

2.1.11. Контролировать сроки реализации продукции (включая время ее транспортировки) и не допускать превышения установленных для такой продукции сроков реализации. Пищевая продукция, срок годности, которой истек, подлежит утилизации.

2.1.12. Осуществлять самостоятельно выдачу готовых блюд с пищеблока представителям Заказчика.

2.1.13. Обеспечить на базе пищеблока образовательного учреждения наличие:

- а) утвержденной Программы производственного контроля;
- б) договора с аккредитованной лабораторией (испытательным центром) на проведение лабораторных исследований;
- в) картотеки блюд и изделий (техничко-технологических карт и (или) карточки-раскладки
- г) иных документов, которые Исполнитель обязан предоставить для удостоверения качества и безопасности оказываемых услуг (сертификатов, заключений и т.д.).

2.1.14. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее СанПиН 1.2.3685-21), имеющими соответствующую профессиональную квалификацию (3-6 разряды), прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры, с наличием сведений о своевременном проведении вакцинации в установленном законодательством порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Ответственное лицо, определенное Исполнителем, должен производить ежедневный осмотр работников пищеблока и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с производственным сырьем. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Обеспечить минимальное количество работников пищеблока в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21.

2.1.15. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения. Своевременно не менее чем за 3 суток предоставить необходимые сведения о работниках пищеблока администрации дошкольного образовательного учреждения.

2.1.16. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе: обеспечить своевременным и обязательным прохождением работников пищеблока медицинскими и профилактическими осмотрами; разрабатывать план производственного и лабораторного контроля за безопасностью приготовляемых блюд и соответствию их гигиеническим требованиям, проведению лабораторных исследований готовых блюд и кулинарных изделий с периодичностью и в сроки, установленные законодательством.

2.1.17. Обеспечить надлежащее содержание помещений, коммуникаций (ХВС, ГВС, канализация), электроснабжение помещений и вентиляционных систем предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных норм и правил, требований охраны труда, электрической, технической, антитеррористической и пожарной безопасности и прочих требований законодательства РФ.

2.1.18. Обеспечить проведение ежедневной уборки в помещения пищеблока (мытьё полов, удаление пыли паутины, подоконников). В производственных помещениях ежедневно проводить влажную уборку с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Один раз в месяц Исполнитель обязан проводить генеральную уборку с последующим применением разрешенных дезинфицирующих средств во всех помещениях, оборудования и инвентаря.

2.1.19. Обеспечивать за свой счет чистоту, порядок, сохранность помещений и оборудования пищеблока, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой. В случае засоров канализационных системы, произошедшей в результате деятельности работников пищеблока, их прочистка производится силами Исполнителя.

2.1.20. Производить ежегодный текущий ремонт столовой. Не допускать проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников образовательного учреждения.

2.1.21. Производить за счет собственных средств ремонт вышедшего из строя оборудования. По согласованию сторон возмещать ремонт канализационных и вентиляционных систем, ХВС, ГВС и электроснабжения.

2.1.22. Обеспечивать правильную и бережную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического и другого оборудования, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности. Нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками пищеблока перед соответствующими органами государственного надзора. Содержать оборудование в постоянной исправности и нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований.

2.1.23. Заключать договора на техническое обслуживание, по текущему ремонту вверенного оборудования, обеспечить правильную и бережную его эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности; в случае если по вине Исполнителя потребуетсся капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту.

2.1.24. Обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, техническое обслуживание и ремонт торгово-технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также замену вышедшего из строя оборудования, переданного в пользование Исполнителю.

2.1.25. Осуществлять вывоз мусора, дезинфекцию и дератизацию производственных помещений или возмещать стоимость таких услуг Заказчику. Осуществлять сбор мусора в специализированную тару, хранение и вывоз за свой собственный счет пищевых отходов.

2.1.26. Обеспечивать пищеблок производственным инвентарем, столовой посудой и приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, производственный персонал-спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.27. Обеспечить пищеблок контрольно-измерительными приборами, холодильным оборудованием и прочим необходимым оборудованием.

2.1.28. Осуществлять надлежащий контроль за приготовлением пищи, контроль качества, безопасности и полноценного питания обучающихся, а также качества используемого сырья на пищеблоке, соблюдение сроков годности и условий хранения продукции, соблюдения технологии приготовления пищи. Проводить совместно с Заказчиком ежедневно бракераж каждой партии готовой пищи, обеспечивать надлежащее хранение суточной пробы в течение 48 часов. Исполнитель обязан назначить ответственное лицо за отбор суточной пробы.

2.1.29. Обеспечить ведение в каждой столовой необходимой учетной документации, согласно действующим санитарно-гигиеническим требованиям и ХАССП: («Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др.).

2.1.30. Обеспечить доступ уполномоченным лицам Заказчика для осуществления контроля качества поступающей продукции, соответствия ассортимента и готовых блюд требованиям, установленным Заказчиком.

2.1.31. Принять в период не менее чем за два дня до начала срока оказания услуг, а после окончания исполнения договора по акту передать Заказчику все помещения пищеблока со всеми коммуникациями и вверенным оборудованием, другим имуществом в целостности и сохранности, в срок не позднее окончания срока оказания услуг, а также возмещать Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя по остаточной цене, действующей на момент установления такого факта.

2.1.32. Оформить стенд «Уголок потребителя».

Размещать в доступных для родителей и детей местах (холле, групповой ячейке, сайте) информацию:

- утвержденное основное (организованное) меню и ежедневное меню в местах, определенных совместно с Заказчиком с указанием возрастной категории питающихся, наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. Незамедлительно извещать Заказчика обо всех случаях, связанных с невозможностью организации питания.

2.2.2. Выходить с предложениями к Заказчику, по совершенствованию организации питания путем внедрения новых форм обслуживания воспитанников и технологии приготовления пищи.

2.2.3. Организовать подготовку материальной базы пищеблока к новому учебному году.

2.2.4. Представлять своевременно ответы на запросы и обращения потребителей услуги.

2.2.6. Участвовать в подготовке и проведении мероприятий по вопросам организации питания.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

3.1. «Заказчик» обязуется:

3.1.1. Передать до начала действия договора Исполнителю по акту в эксплуатацию помещение (пищеблок) находящегося на балансе Заказчика с имеющимся технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением.

Стороны оформляют договор безвозмездного пользования оборудованием и помещениями на срок действия настоящего договора. За свой счет предоставлять исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, потребляемую в помещениях пищеблока.

3.1.2. Осуществлять регулярный контроль за качеством, безопасностью и полноценностью питания воспитанников образовательного учреждения.

3.1.3. Создать условия для организации питания воспитанников в соответствии с требованиями к организации питания, установленными СанПиН 2.3./2.4.3590-20, устанавливать режим питания в соответствии со временем пребывания воспитанников образовательном учреждении.

3.1.4. Обеспечить ведение табеля учета посещаемости воспитанников.

3.1.5. Назначить ответственных сотрудников за подачу ежедневных заявок Исполнителю, за ежедневный контроль организации питания, за подписанное меню, за предъявление претензий от имени Заказчика, за составление актов о выявленных недостатках. Осуществлять контроль за ведением необходимой учетной документации в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.1.6. Представлять ежедневную заявку на питание воспитанников в следующем порядке:

- заявка на следующий день подается письменно ответственным лицом Заказчика до 16.30 ч. текущего дня, в письменном виде заведующему производством пищеблока Исполнителя (или иному уполномоченному Исполнителем лицу) с указанием количества питающихся. При наличии технической возможности Исполнителя подача заявки Заказчиком осуществляется в электронном виде;

- корректировка поданной заявки на питание осуществляется до 8.30ч. утра дня, на который подана заявка.

3.1.7. Назначить ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, на которого будет возложена обязанность вести учетно-отчетную документацию и осуществлять контроль за

происхождением, качеством и безопасностью поступающих продуктов питания в процессе организации питания обучающихся. Проводить ежемесячные сверки на соответствие оказанных услуг Исполнителем.

3.1.8. Согласовывать с Исполнителем разработанное основное (организованное) меню.

3.1.9. Осуществлять контроль качества, безопасности и полноценности питания воспитанников, а также качества используемого сырья на пищеблоке, соблюдение сроков годности и условий хранения продукции; соблюдения технологии приготовления пищи, соответствия наименований блюд и изделий меню, а также контроль сохранности переданного имущества.

3.1.10. Создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек, в том числе обеспечить участие представителя Заказчика (медицинский работник, при наличии, ответственное лицо) и Исполнителя (шеф-повар или повар) в целях решения вопросов контроля качества и санитарных норм в организации питания воспитанников. Совместно с Исполнителем проводить ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи и обеспечить надлежащее хранение суточной пробы в течение 48 часов, результат бракеража вести и фиксировать в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

3.1.11. Утверждать, совместно с Исполнителем, режим работы пищеблока и обеспечить соблюдение графика питания воспитанников. При необходимости изменения утвержденного режима одна из сторон ставит об этом в известность другую, но не позднее, чем за один час.

3.1.12. Разрабатывать совместно с Исполнителем, в пределах выделенных лимитов на питание, план мероприятий по улучшению организации питания воспитанников, обогащению рациона воспитанников микронутриентами, внедрению современных методов и форм обслуживания.

3.1.13. Производить капитальный ремонт столовой, капитальный ремонт оборудования Заказчика, дополнительное оснащение оборудованием при выделении финансирования на текущие нужды.

3.1.14. Принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в случае отсутствия претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания, подписать акт сверки расчетов услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

3.1.15. Принять у Исполнителя после завершения оказания услуг по акту приема-передачи помещение пищеблока, переданного на основании договора безвозмездного пользования с имеющимися технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением.

3.1.16. Соблюдать все условия настоящего договора.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Проверять в любое время ход и качество работ, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя. В случае несоответствия услуг условиям настоящего Контракта стороны составляют двухсторонний акт и делают отметку в соответствующих документах.

3.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения работ. Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питания детей, а именно:

- выделять ответственных сотрудников и представителей родительской общественности для бракеража готовой пищи перед раздачей;

- осуществлять контроль за поступающей продукцией, качеством и безопасностью пищевых продуктов и готовых блюд для питания детей.

3.2.3. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по выполнению требований настоящего договора, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

3.2.4. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного меню горячего питания, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания. Осуществлять контроль за поступлением блюд на раздачу согласно меню.

3.2.5. В одностороннем порядке составлять акты ненадлежащего исполнения Исполнителем требований настоящего договора. В случае неявки (отказа) Исполнителя для составления такого акта, Заказчик уведомляет Исполнителя (устно по телефону и (или) по электронной почте и (или) факсимильной связью) о необходимости присутствия при оформлении вышеуказанного акта.

3.2.6. Обеспечить расчистку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения.

4. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ И КАЧЕСТВА, ПОСТАВЛЯЕМЫХ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Исполнитель обеспечивает прием и контроль за поступающей продукцией.

4.2. Продовольственные товары, используемые для приготовления питания для детей должны соответствовать по ассортименту и качеству требованиям действующих стандартов (ГОСТов),

технических регламентов (ТР) и технических условий (ТУ), требованиям и условиям настоящего договора, удостоверяться сертификатами соответствия (декларации о соответствии), ветеринарными справками, соответствовать иным требованиям нормативных документов (приложение № 8).

4.3. Исполнитель для обеспечения качества питания обязуется отказаться от приемки товара, который:

- не соответствует требованиям настоящего договора;
- имеет явные признаки недоброкачества;
- не имеет документы удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, документов изготовителя, подтверждающих происхождение продуктов и их соответствие требованиям нормативных документов;
- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам, в том числе ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденный Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст (далее ГОСТ Р 51074-2003);
- не соответствует наименованию, изготовителю, цене и ассортименту подписанной спецификации;
- не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах о качестве товара.

4.4. Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, установленным для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировании, отгрузке, приемке и хранении в течение всего срока годности (хранении). Тара и упаковка товаров должна иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР/ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881.

4.5. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в столовую с наличием копии документов, удостоверяющих качество товара. При поступлении на пищеблок продукты питания должны сопровождаться соответствующими документами (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии и др.) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. ПОРЯДОК ОТПУСКА И ПРЕМКИ УСЛУГ, КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

5.1. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора. К установленному договором сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные договором, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с настоящим договором.

5.2. Стороны обязаны производить сдачу и приемку услуг по количеству и качеству в порядке, установленном действующим законодательством и настоящим договором.

5.3. Исполнитель обязан оформлять документы (товарную накладную на поступление в столовую продуктов, меню для потребителей), а также предоставлять акт оказанных услуг и счет на оплату по факту оказанных услуг Исполнителем.

5.4. Качество и безопасность продукции должны соответствовать всем требованиям, предъявляемым к такой продукции. Ассортимент, нормы, закладки и выхода блюд и изделий должны соответствовать согласованному с Заказчиком меню.

5.5. Исполнитель производит отпуск готовой продукции воспитанникам, согласно графику получения пищи и количеству в соответствии с заявкой Заказчика.

5.6. Заказчик или его уполномоченное ответственное лицо по организации питания осуществляет ежедневный контроль соответствия организации питания условиям настоящего договора.

5.7. В случае выявленных скрытых недостатков продукции в составе рациона, Заказчик обязан незамедлительно уведомить Исполнителя в письменной форме, по телефону/факсу, составить акт о выявленных недостатках с приглашением представителя Исполнителя.

5.8. Исполнитель обязан заменить продукцию ненадлежащего качества в течении 24 часов не допуская ее к реализации.

5.9. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций обеспечивает замену продукции питания соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение текущего дня.

5.10. Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием и уничтожением, оплачиваются Исполнителем.

5.11. В целях повышения качества рационов питания и разнообразия меню при исполнении договора по согласованию с Заказчиком Исполнитель вправе вносить изменения и дополнения по наименованию блюд и изделий в меню с соблюдением требований к составлению такого меню.

5.12. Исполнитель не принимает исправлений и изменений в заявке Заказчика в день исполнения заказа.

6. СТОИМОСТЬ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ

6.1. Общая стоимость настоящего договора: 34 776 000,00 (тридцать четыре миллиона семьсот семьдесят шесть тысяч рублей) 00 копеек, в том числе НДС - не облагается.

Источник финансирования по договору: бюджет городского округа город Стерлитамак РБ, средства от иной приносящей доход деятельности, бюджет Республики Башкортостан.

Расчет цены договора представлен в Приложениях №1, №2, №3, №4, №5 к настоящему договору.

6.2. Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактической посещаемости детей, путем перечисления стоимости питания на расчетный счет Исполнителя.

6.3. В случае изменения уполномоченным органом стоимости питания воспитанников, общая стоимость настоящего договора подлежит соответствующему перерасчету на основании дополнительного соглашения сторон.

6.4. Платежи по договору осуществляются в российских рублях.

6.5. Заказчик производит оплату при условии поступления средств из бюджета на счет Заказчика. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

6.6. Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за организацию питания воспитанников. Сторонами предусмотрен авансовый платеж в размере 30% от фактической суммы предыдущего месяца. Исполнитель предоставляет счет на авансовый платеж до 15 числа текущего месяца. Оплата авансового платежа осуществляется до 25-го числа текущего месяца. Окончательный расчет производится на основании подписанного Сторонами акта оказанных услуг в течении 7 (семи) рабочих дней. В случае проведения текущего (капитального) ремонта в здании Заказчика, Заказчик уведомляет об этом Исполнителя в письменной форме за 10 календарных дней до начала ремонта. На период проведения текущего (капитального) ремонта счета на авансовые платежи Исполнителем не выставляются.

6.7. Платежи по договору осуществляется в российских рублях.

6.8. В цену настоящего договора входят все расходы, связанные с выполнением работ, в т.ч. расходы на приобретение и перевозку продуктов питания, содержание оборудования, страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до 31.12.2029 года, а в части оплаты до полного исполнения сторон своих обязательств.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы. О наступлении подобного рода обстоятельств стороны обязаны известить друг друга в письменной форме в течение 3-х рабочих дней, с момента наступления обстоятельств.

9. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

9.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора (в случае существенного, неоднократного нарушения сторонами своих обязательств) в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. В случае расторжения договора по соглашению сторон оформляется соглашение о расторжении. При этом факт подписания сторонами соглашения о расторжении договора освобождает стороны от исполнения обязательств, возникших до его расторжения.

9.3. В случае расторжения договора в одностороннем порядке (в случае существенного, неоднократного нарушения сторонами своих обязательств) Договор считается расторгнутым по истечении 10 (десяти) календарных дней с момента направления одной стороной уведомления другой стороне об одностороннем отказе от исполнения договора по почтовому адресу (в т.ч. телеграммой, курьером, заказным письмом с уведомлением и проч.) и (или) адресу электронной почты, определенным сторонами в договоре для целей исполнения.

10. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

10.1. Все споры и разногласия в связи с реализацией настоящего Договора разрешаются путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Башкортостан.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются в виде дополнительных соглашений, подписываемых Сторонами, которые являются неотъемлемой частью договора.

11.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или через интернет (электронной почтой) с последующим представлением оригинала.

11.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.4. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу по одному экземпляру для каждой из сторон.

12. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

МАДОУ «Детский сад № 1» г.
Стерлитамак РБ
453118, Республика Башкортостан,
г. Стерлитамак, ул. Худайбердина, 176.
ИНН 0268024421/ КПП 026801001
ОГРН 1020202082570

Плательщик-получатель средств: ФУ
администрации ГО г. Стерлитамак РБ
(МАДОУ «Детский сад № 1» г.
Стерлитамак РБ, л/с 30503008000)
Наименование банка, местонахождение
банка: Отделение-НБ Республика
Башкортостан//УФК по Республике
Башкортостан г.Уфа
БИК ТОФК 018073401

Номер казначейского счета:
03234643807450000100

Единый казначейский счет:
40102810045370000067

E-mail: amir00@inbox.ru

тел. 8(3473) 20-79-02



Заведующий

/И.Е. Видягина/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Общепит-3»

Юридический адрес 453116, г. Стерлитамак,
пр. Ленина, 69

Фактический адрес 453116, г. Стерлитамак, пр.
Ленина, 69

ИНН / КПП 0268050333/026801001

ОГРН 1090268000294

Наименование банка Башкирское
отделение № 8598 ПАО Сбербанк, г. Уфа
БИК 048073601

Корреспондентский счет
30101810300000000601

Расчетный счет 40702810006600002175
ОКВЭД 56.10

Адрес электронной почты obshepit.pr@bk.ru
Контактный телефон 8(3473) 20-38-01



Директор

/Н.Г. Вагапова/

Приложение №1
к договору № 12
от «26» 12 2024 г.

Расчет стоимости на 2025 г.

№	Наименование услуги	Количество воспитанников	Количество дней	Количество дето-дней	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Организация питания воспитанников	175	244	42700	160,00	6 832 000,00
	Итого за 2025 г.					6 832 000,00

ЗАКАЗЧИК

Заведующий

/И.Е. Видягина/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор

/Н.Г. Ваганова/



Приложение №2
к договору № 12
от «26» 12 2024 г.

Расчет стоимости на 2026 г.

№	Наименование услуги	Количество воспитанников	Количество дней	Количество дето-дней	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Организация питания воспитанников	175	261	45675	160,00	7308000,00
	Итого					7308000,00

ЗАКАЗЧИК

Заведующий



[Signature]

И.Е. Видягина/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор



[Signature] Н.Г. Вагапова /

Расчет стоимости на 2027 г.

№	Наименование услуги	Количество воспитанников	Количество дней	Количество дето-дней	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Организация питания воспитанников	175	249	43575	160,00	6 972 000,00
	Итого за 2027 г.					6 972 000,00

ЗАКАЗЧИК



Заведующий

[Signature]

И.Е. Видягина/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор *[Signature]* И. Вагапова /



Приложение № 4
к договору № 12
от « 26 » 12 2024 г.

Расчет стоимости на 2028 г.

№	Наименование услуги	Количество воспитанников	Количество дней	Количество дето-дней	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Организация питания воспитанников	175	244	42700	160,00	6 832 000,00
	Итого за 2028 г.					6 832 000,00

ЗАКАЗЧИК

Заведующий



/И.Е. Видягина/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор /Н.Г. Вагапова /



Приложение № 5
к договору № 12
от « 26 » 12 2024 г.

Расчет стоимости на 2029 г.

№	Наименование услуги	Количество воспитанников	Количество дней	Количество дето-дней	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Организация питания воспитанников	175	244	42700	160,00	6832000,00
	Итого за 2029 г					6 832 000,00

ЗАКАЗЧИК

Заведующий



/И.Е. Видягина/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор Вагапова Н.Г. Вагапова /



Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей до 7 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 года
1	Хлеб ржаной	40	50
2	Хлеб пшеничный	60	80
3	Мука пшеничная	25	29
4	Крупы, бобовые	30	43
5	Макаронные изделия	8	12
6	Картофель	120	140
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
8	Фрукты свежие	95	100
9	Сухофрукты	9	11
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	100	100
11	Мясо 1-й категории	50	55
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	20	24
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
15	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
18	Сыр	4	6
19	Сметана	9	11
20	Масло сливочное	18	21
21	Масло растительное	9	11
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
24	Кондитерские изделия	12	20
25	Чай	0,5	0,6
26	Какао-порошок	0,5	0,6
27	Кофейный напиток	1	1,2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	От 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200

Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Заведующий

/И.Е. Видягина/

Директор

Ирина Н.Г. Ваганова /



1. Исполнитель должен организовать питание для воспитанников в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами, регулирующими исполнение Технического задания:
 - 1.1. Конституция Российской Федерации.
 - 1.2. Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.3. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
 - 1.4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
 - 1.5. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
 - 1.6. Федеральный закон Российской Федерации от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.7. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.8. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.9. Федеральный закон Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ ТК Российской Федерации (с изменениями и дополнениями).
 - 1.10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.11. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.12. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.13. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.14. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.15. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.16. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.17. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01) (с изменениями и дополнениями).
 - 1.18. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; - в части обеспечение постоянного контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых при кулинарной обработке продуктов (с изменениями и дополнениями).
 - 1.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.20. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.21. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).
 - 1.22. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
 - 1.23. Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.05.2020 № МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (далее – № МР 3.1/2.3.6.0190-20).

1.24. Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

1.25. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994.

1.26. Карточка блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН – 1995.

1.27. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

1.28. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

1.29. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденный Постановлением Госстандарта от 29.12.2003 № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1,2).

1.30. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.31. ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг (работ)».

1.32. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения (с поправками).

1.33. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

1.34. «Инструкция профилактической витаминизации детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждений и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994

1.35. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 12.11.2015

1.36. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 30.12.2019.

1.37. Постановление Правительства Российской Федерации № 644 от 29.07.2013 «Об утверждении Правил холодного водоснабжения и водоотведения и о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации».

1.38. Постановление Правительства Российской Федерации № 1134 от 03.11.2016 «О вопросах осуществления холодного водоснабжения и водоотведения».

1.39. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности».

1.40. Постановление Правительства Республики Башкортостан от 29.12.2007 № 403 «О порядке оформления прав пользования государственным имуществом Республики Башкортостан и об определении годовой арендной платы за пользование государственным имуществом Республики Башкортостан».

1.41. Постановление Кабинета Министров Республики Башкортостан от 11.03.2002 № 68 «О мерах по реализации Закона Республики Башкортостан «О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан».

1.42. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, - М.: Хлебпродинформ, 2000» «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов, под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2014.-584с.».

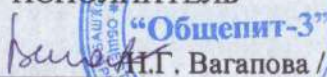
1.43. А.Я. Перевалов Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013.

1.44. «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, ООО Фирма «Партнер» г.Уфа изд. (2004-2018гг.)» (или любой сборник технических нормативов для школьного, детского и общественного питания).



 И.Е. Видягина/

Директор

ИСПОЛНИТЕЛЬ
«Общепит-3»
 Н.Г. Вагапова/



В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:

ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» (с Изменениями № 1, 2) Требования к качеству: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой. Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. Вес не менее 0,4 кг. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» (с Изменениями № 1, 2, с Поправкой) Форма продукта соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. Продукт не расплывчатый, без протисков, без боковых выплывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму, быть эластичным и с хорошо развитой пористостью, без постороннего запаха и привкуса.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные. Соль поваренная пищевая, вода питьевая. Вес не менее 0,55 кг и не более 0,6 кг

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия» (с изменениями № 1, 2). Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки 1 сорта, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, без постороннего запаха.

Вес не менее 0,8 кг и не более 0,85 кг. Срок хранения изделия не более 36 часов. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 31450-2013. «Молоко питьевое. Технические условия». Молоко пастеризованное, стерилизованное 3,2% жирности после термообработки, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак 1 л. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком. Не менее 4 часов остаточного срока годности.

ГОСТ 31454-2012. «Кефир. Технические условия». Кефир 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2% жирности, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31455-2012. «Ряженка. Технические условия». Пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак. Ряженка 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2 % жирности. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31981-2013. «Йогурты. Общие технические условия». Требования к качеству: Йогурт упакованный в п/э стакан (или эквивалент) не менее 0,15 кг и не более 0,5 кг. Йогурт фруктовый не менее 2,5 и не более 3,2% жирности. Консистенция однородная, в меру вязкая. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе. Не менее 96 часов остаточного срока годности

Согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей школьного возраста (от 6 лет и старше).

ГОСТ 31453-2013. «Творог. Технические условия». В индивидуальной упаковке: стакан, пачка, контейнер, вес нетто не менее 0,2 кг и не более 0,25 кг. Творог не менее 5 % жирности и не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т – после термической обработки. Цвет творога белый с кремовым оттенком. Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупитчатости. Не менее 48 часов остаточного срока годности

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.

ГОСТ 31452-2012. «Сметана. Технические условия». Тетрапак, пюр-пак, поли-пак, п/ст стакан, пленка не менее 0,2 кг и не более 0,5 кг; сметана не менее 10% и не более 15% жирности – после термической обработки Требования к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 32261-2013. «Масло сливочное. Технические условия». Состав: изготовлено из сливок пастеризованных. Требования к качеству: сливочное масло сладко-сливочное, несоленое – Крестьянское. Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт: высший. Кислотность жировой фазы должна быть не более 2,5 °К. Фасовка: различный вид упаковки, разрешенный по ГОСТу 32261-2013. При доставке не более 20 кг – масло фасованное монолитом фасовка в пергамент, упакованное в ящики гофрированного картона, обеспечивающие сохранность. Остаточный срок годности на момент поставки при весе не более 20 кг – не менее 25 дней (при условии хранения при минус 12 С°, установленного предприятием - изготовителем. При доставке весом 0,2 кг (в пачках в пергаменте) – не менее 7 суток, установленного предприятием – изготовителем; в фольге – не менее 8 суток, установленного предприятием - изготовителем;

ГОСТ 31690-2013. «Сыры плавленые. Общие технические условия». Вкус и запах чистый, с выраженным сырным вкусом или со вкусом внесенных добавок, специй, пряностей. Цвет кремовый или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе. Консистенция мажущаяся, пластичная, однородная по всей массе с наличием или без наличия частиц наполнителя. Допускается небольшое наличие воздушных пустот. Упакованный в п/э стакан не менее 50 гр. и не более 100 гр. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 32260-2013. «Сыры полутвердые. Технические условия». Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с низкой температурой второго нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия-изготовителя; сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке). Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности, установленного предприятием — изготовителем.

ГОСТ Р 55502-2013. «Яйца куриные пищевые. Торговые описания». Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока годности, установленного

предприятием – изготовителем при температуре хранения от 0° С до 20° С и влажности воздуха пределах от 85-88%.

ГОСТ 31962-2013. «Мясо кур» (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия Требования к качеству: по термическому состоянию охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 3 суток от срока годности, установленного предприятием изготовителем при хранении температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°С до плюс 2°С.

ГОСТ Р 54754-2011. «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Требования к качеству: мясо говядины без кости задняя часть, по возрасту от коров первотелок, бычков, телок, без жил, 1 категории, замороженное, кусковое. Мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо-выражена. Термическое состояние - мороженное, температура в толще мышц – 6С. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Каждая единица фасованной, упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию. Маркировка на упаковке должна соответствовать ГОСТ Р 51074. Упаковка без внешних видимых нарушений " под вакуумом" (без порезов упаковки и ее посторонних загрязнений) - гофротара, ящик п/эт, п/эт меш. (или эквивалент). Остаточный срок годности не менее 2 месяцев.

ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия (с Поправками).

ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия.

ГОСТ 34424-2018 Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания.

ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1).

ГОСТ Р 55366-2012 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия.

ГОСТ 32887-2014 Колбаски для питания детей раннего возраста. Технические условия. Межгосударственный стандарт.

ГОСТ Р 52818-2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия (с Изменением № 1).

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Продукт (печень) отечественного производства. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет коричневый или красно-коричневый.

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Язык говяжий, отечественного производства 1 категории, без посторонних запахов, подвергнутое после разделки охлаждению температуры в толще мышц (допустимый предел) от плюс 0 до 2°С. Цвет от бледно-розового до красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой, не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция плотная, упругая, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются. Упаковка: п/полиуретановая подложка (или эквивалент). Вес упаковки (допустимый предел) не более 10 кг.

ГОСТ 31802-2012. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью. Сорт высший. Консистенция упругая. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый. Без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый. Фасовка не более 20 кг Массовая доля влаги, %, не более 70. массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более 1,8. Массовая доля жира, %, не более 22. Массовая доля белка, %, не менее 12.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Рыба мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта-Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного

вида. Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия. Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранее 2019 года. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при очистке

Без гнили и пустот, сухой размером 7-10 см наличие удостоверения качества обязательно. Наличие земли не допускается. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 - 50 мм.

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Масса корнеплодов 75,0 - 275 г, размер по длине - не менее 10 см. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32284-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой). Требования к качеству: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0 см. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0 см по поперечному диаметру.

ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Требования к качеству. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0 см по поперечному диаметру.

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие. Технические условия. Плоды свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, без плодоножек, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки типа Неженский. Внутреннее строение. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Вкус и запах, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Длина огурцов не более 20 см, без нитратов.

ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия». Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и не зарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности.

ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями № 1-7). Плоды I сорта, с целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плодов по

наибольшему поперечному, диаметр не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия (с Изменениями № 1, 2) Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус - свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (с Изменениями № 1, 2) Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус - свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями № 1-4) Плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 50.

ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Плоды свежие, не ниже первого сорта. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ Р 51603-2000. Технические условия (с Изменениями № 1, 2). Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 38.

ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, неперезревшие, без повреждений насекомыми - вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см, с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков. Без постороннего запаха и привкуса. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений. Диаметр плода не менее 0,7. Масса плодов, не менее 70 г.

ГОСТ 56637-2015 Рябина черноплодная свежая. Технические условия. Внешний вид: Плоды свежие, чистые, здоровые, съемной зрелости, без постороннего запаха, черной окраски с сизым налетом, не поврежденные; без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, ягодами и гроздьями в кистях или без кистей, с плодоножкой или без нее. Наличие заплесневелых, загнивших плодов, посторонних примесей не допускается. Плоды черноплодной рябины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки плодов черноплодной рябины, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

По согласованию с потребителем допускается плоды черноплодной рябины не фасовать

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Массовая доля влаги - не более 15%. Зараженность вредителями не допускается.

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Сорт - высший. Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непомеси. Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий. Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности. Не допускается: наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников; Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см. Вкус и

запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 30 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Вид - «Геркулес» высшего сорта. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг и не более 50 кг. Амбарные вредители не допускаются.

ГОСТ 28674-2019 Горох. Технические условия. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг - для длительного хранения и досрочного завоза: не более 14 %. 2 Сорная примесь: минеральной примеси: не более 0,05 %; испорченных семян: не более 0,40 %. Сечка и мучка: не допускаются. Магнетитная примесь не допускается. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)- для длительного хранения и досрочного завоза: не более 13 %. Доброкачественное ядро: не менее 99,2 %, в том числе: колотые ядра: не более 3 %. Сорная примесь: не более 0,4 %, в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %. Испорченные ядра: не более 0,2 %. Зараженность хлебных запасов: Не допускается. Магнетитная примесь на 1 кг крупы: не более 3 мг.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия (с Изменениями № 1-4). Вид - крупа «Полтавская». Крупа № 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Наличие не дробленных зерен не допускается.

ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия. Марки «М» из мягкой пшеницы. Минеральные примеси: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям. Влажность: не более 15 %. Зольность в пересчете на сухое вещество: не более 0,7 %.

Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения: не допускается.

ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями № 1-4) Вид - крупа перловая. Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 99,6 %, в том числе:

- недодир: не более 0,7 %. Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе:
- минеральная примесь: не более 0,05 %;
- вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязеля разноцветного: не более 0,02 %. Мучка: не более 0,2 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: Не допускается.

ГОСТ 572-2016. «Крупа пшено шлифованное. Технические условия». Вредители - не допускаются.

ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия. Вредители не допускаются.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями № 1-4). Вид - крупа Артек. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Наличие не дробленных зерен и вредителей не допускается.

Концентрат киселя с витаминами и кальцием «Валетек» (или эквивалент) Состав: Концентрат должен содержать не менее 12 различных витаминов, а также кальций. Концентрат не должен содержать стабилизаторов, консервантов, глутена, искусственных красителей и генетически модифицированных компонентов. Продукт должен иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Допускается наличие неплотно слежавшиеся комочки (диаметром не более 2 мм). Назначение: для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов. В ассортименте не менее 4 вкусов. Продукт должен быть расфасован в тару из полимерных материалов, обеспечивающую сохранность витаминов. Масса нетто упаковки - не более 500 г. Срок годности не более 12 месяцев.

Смесь сухая с витаминами и пребиотиком «Валетек Классные Витаминки» (или эквивалент). Смесь сухая с витаминами для напитка предназначен для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов. Смесь сухая для напитка представляет собой концентрат, содержащий в своем составе не менее 11 различных витаминов, а также пребиотик, должен иметь не менее 3 видов вкуса в ассортименте.

Смесь сухая для напитка не должна содержать в своем составе консервантов, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Смесь сухая должна обладать: утвержденными режимами приготовления: из не менее 1000 г. концентрата должно выходить не менее 10 л готового напитка; иметь

свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. Смесь сухая предназначена для употребления. Срок годности сухой смеси после вскрытия потребительской упаковки не менее 1 месяца, в упаковке производителя не менее 1 года. Остаточный срок годности должен составлять не менее 70% на момент поставки. Упаковка: не более 1000г. в герметичной упаковке из термосвариваемого пленочного материала.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой). 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное масло для производства детского и диетического питания. С обязательной информацией на этикетке, для каких видов кулинарной обработки может использоваться продукт - для жарки и салатов. Разлито в п/эт бутылках не менее 950-не более 1000 мл. Срок реализации не более 12 месяцев.

ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия». С начинкой без постороннего привкуса и запаха. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. От светло-желтого до желтого для вафель с начинкой. От желтого до светло-коричневого для вафель без начинки. При применении красителя цвет вафельного листа должен соответствовать цвету красителя. Не допускаются пятна, пригорелость. Цвет начинки однотонный.

ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия (с Поправкой). Вкус и запах свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салитого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкуса. Не допускается с ликерным наполнителем и заспиртованных фруктов, входящих в состав начинки.

ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Форма, поверхность, цвет, вкус и запах. Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия Горошек зеленый высшего сорта. Цвет горошка от светло-зеленого до зеленого, однородный. Вкус и запах, свойственный молодому зеленому горошку. Посторонний вкус и запах не допускаются. Заливочная жидкость прозрачная. Вес не менее 0,4 кг.

ГОСТ 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Вкус и запах свойственный сухим дрожжам, без посторонних примесей и плесени. Вес не более 0,1 кг.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия. высший сорт Внешний вид- ягоды одного вида, сыпучий, без комкования и плодоножек. Вкус свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Не допускается -посторонний привкус и запах, загнившие ягоды, насекомые вредители и их личинки и куколки, металлические примеси, признаки брожения и плесени.

ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой). Какао-порошок быстрорастворимый, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Аромат свойственный данному продукту. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Вес не менее 0,1кг.

ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Кисель, упаковка различная. Не допускается промокания упаковки, наличие плесени и посторонних примесей. Вкус и запах: свойственный фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.

ГОСТ Р 50364-92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Напиток порошкообразный, комки не допускаются. Вкус и запах свойственный продукции в зависимости от вида сырья, без посторонних примесей и запахов. Упаковка мягкая или полужесткая не менее 100гр.

ГОСТ 31713-2012 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Огурцы должны быть залиты раствором лимонной кислоты и поваренной соли. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Стеклобанная банка не более 3л.

ГОСТ 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия». Стеклобанная банка не менее 1 кг без осколов и трещин. Томатная паста однородная масса без темных включений, без плесени постороннего запаха и вкуса. Цвет от красного до малиново-красного. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Консистенция густая, мажущаяся.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. белый свекловичный сахар: Белый сахар, полученный из сахарной свеклы. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкусов. Цвет белый, консистенция сыпучая.

ГОСТ 32920-2014 Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Для детского питания. Внешний вид, вкус, цвет и аромат сока должен соответствовать виду выработанного сока. Не допускается посторонний аромат и привкус.

ГОСТ Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия. Соль пищевая с добавкой йода (йодированная соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не менее 1 кг. Продукт кристаллический, сыпучий. Цвет белый, без посторонних запахов. Не допускается наличие посторонних примесей.

ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Общие технические условия. Не менее 100 г в мягкой или полужесткой упаковке листовой или гранулированный. В чае не допускается наличие плесени и затхлости, посторонние примеси и привкусы.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с изменениями № 1,2). Внешний вид - листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме - продолговатые, ланцетовидные, овальные. Цвет - зеленый, сероватый с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением № 1, с Поправкой). Молоко цельное сгущенное молоко с сахаром; Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока или сливок (для сливок, сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5%. Массовая доля влаги – не более 26,5%.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Продукция в упаковке с маркировочным ярлыком, фрукты целые, не слипшиеся, свойственные данному виду фруктов. Вкус и запах свойственный фруктам данного вида, без посторонних привкусов и запахов, без посторонних предметов. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. Допускается поставка урюка по ТУ 9163-002-01606288-96 Компот из сушеного урюка с косточкой 1 сорта

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из фруктового или овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, пищевой лимонной кислоты и консервантов. По способу изготовления повидло стерилизованное, герметично упакованное.

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ



Заведующий

/И.Е. Видягина/

Директор

/Н.Г. Вагапова /

